

Vegane Tiramisu Sandwich Cookies

NIVEAU



Zutaten für 20 Sandwiches

60 - 70 vegane Kekse
400 g Seidentofu
125 ml Soja-Creme
170 g Pflanzenmargarine
90 g Rohrohrzucker
1 1/2 Teelöffel frischer Zitronensaft
3 sehr starke Espresso
40 ml dunkler Rum
100 g Zartbitterschokolade
Kakaopulver zum Bestreuen

Nachtsch im Plätzchen und dabei noch völlig vegan?
Dieses saftige Tiramisu Sandwich versüßt dir
Weihnachten ohne tierische Inhaltsstoffe.

- 1 -

40 der Kekse beiseite legen, die restlichen werden zum
Schichten im Tiramisù verwendet. Espresso brühen und in
einer Schüssel mit dem Rum mischen. Abkühlen lassen.

- 2 -

Die Pflanzenmargarine in einem kleinen Topf bei mittlerer
Hitze schmelzen. Anschließend gut abkühlen lassen.

- 3 -

Schokolade raspeln und beiseite stellen.

- 4 -

Seidentofu, Sojacreme, Zucker, Margarine und
Zitronensaft mit einem Pürierstab zu einer glatten Creme
verarbeiten. Bei Bedarf noch einmal mit dem
Schneebeesen nachrühren.

- 5 -

In einer Auflaufform mit hohem Rand das Tiramisù
schichten. Dazu die Kekse in die Espresso-Rum-Mischung
tauchen, bis sie die Flüssigkeit gleichmäßig aufgesogen
haben, ohne dabei aufzuweichen. Den Boden der Form
mit einer Keks-Schicht bedecken.

- 6 -

Die Kekse gleichmäßig mit Creme bestreichen, bis sie
vollständig bedeckt sind. Die Creme wiederum mit den
Schoko-Raspeln bestreuen. Zwei weitere Schichten aus
Keksen, Creme und Schokolade zubereiten.

- 7 -

Das Tiramisù für mindestens zwei Stunden im Kühlschrank
kaltstellen und anschließend mit Kakao bestäuben.

- 8 -

Mit einem Löffel das fertige Tiramisù zwischen jeweils
zwei Kekse füllen.